2015 전국 산란계농가 교육 및 토론회

– 알 관련 용어 정립으로 혼선 최소화, 과학적 기반토대 기준규격 설정으로 산업 활성화 기대 –

본회(회장 오세을)는 지난 10~11일 양일간 충북 청풍리조트에서 2015 전국 산란계농가 교육 및 토론회를 개최했다. 이날 식품의약품안전처 축산물기준과 변성근 사무관(축산물 중 알가공품의 가공기준 및 성분규격), 축산물품질평가원 연구개발팀 김동준 과장(파각란 판정기준 및 파각란 발생 현황), 한국산업관계연구원 이석 본부장(난가공산업 활성화 방안)이 주제 발표를 하였으며 계란연구회 이상진 회장이 좌장을 맡은 가운데 본회 채란분과위원회 이상호 위원장, 계란자조금관리위원회 안영기 위원장, 농림축산식품부 축산경영과 김영민 사무관이 토론자로 나섰다. 이번 토론회로 난가공 활성화 방안이 마련되고 소비자들의 만족도를 충족시켜 계란 소비량 향상에 도움이 되길 기대한다. 본지는 이날 토론회 내용을 요약 · 정리 하였다.

▲ 본회 오세을 회장

주제발표

변 성 근 사무관
식품의약품안전처 축산물기준과

축산물 중 알가공품의 가공기준 및 성분규격

최근 축산물 기준규격 개정사항을 보면 비살균액란 유통기한이 48시간에서 72시간으로 변경되었으며 알 관련 용어 정의를 신설하여 혼란을 줄이고자 합니다. 알 가공품에 대해서도 가공기준 완화, 사용 원료 확대, 세균 수 규격 완화 등 규제 완화 방향으로 추진되고 있습니다. 앞으로 다양한 축산물 제품 개발 활성화를 위한 기준규격 개정하고 과학적 위해평가를 기반으로 하는 기준규격을 설정해 나갈 방침입니다.

김 동 준 과장
축산물품질평가원 연구개발팀

파각란 판정기준 및 파각란 발생현황

현재 파각란이라 함은 계란껍데기(난각)에 금이 갔으나 내용물이 누출되지 않은 계란을 말합니다. 유형별로 살펴보면 실금파각, 별모양파각, 케이지파각, 그림자 파각 등이 있습니다. 지난 4~5월 5주간 원료란 품질수준 조사 결과 집하장 운반까지 원란상태 전체 파각 출현율은 5.43%, 65주령 이상 계군에서는 파각 출현율이 10.8% 였습니다. 파각은 생산, 운송 집하공정, 포장 등 여러 가지 물리적인 요인에 의해 발생됩니다. 그러므로 각 공정별 품질관리를 통해 파각란을 줄일 수 있는 방안을 찾아야 합니다.

이 석 본부장
한국산업관계연구원

난가공산업 활성화 방안

축산물위생관리법상 알 가공품은 판매를 목적으로 하는 난황액, 난백액, 전란분, 그 밖에 알을 원료로 하여 가공한 것으로서 대통령령으로 정하는 것을 말합니다. 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 비살균제품은 실금란, 오란, 연란을 제외한 정상란으로만 제조, 가공하고 할란 후 5℃ 이하로 냉각해 72시간을 초과해 보관해서는 안됩니다. 국내 계란 가공산업의 발전을 위해서는 관련 법률이 허용하는 법테두리 안에서 유통과정의 제품 일부를 가공산업에 활용할 수 있는 대안 및 법적규제 완화가 필요합니다.

토론

안 영 기 위원장
계란자조금관리위원회

7월말~8월초 식용란수집판매업체와 난가공업체에서는 실금란 판매 및 유통, 가공으로 문제가 이어오고 있습니다. 실금란 등은 보관상태나 난각막의 양호도에 따라 유통이 가능하나 난가공시 제약이 따릅니다. 전체 계란 유통 중 10~15% 정도가 실금이 발생하는데 현장에서 무조건 단속에 나서고 있어 농가, 유통 및 가공인들은 불안감에 떨고 있습니다. 알가공, 보관방법 등 기준을 변경하고 비살균액란 보관시간이 72시간에서 24시간, 다시 48시간 다시 72시간으로 변경되었습니다. 명확한 근거도 없이 규정이 자주 바뀌는거 같습니다. 원료란을 규제하는것보다 최종제품을 규제해야 합니다. 〈안영기 위원장〉

이 상 호 부회장/위원장
본회/채란분과위원회

업무가 식약처로 이관되면서 문제가 제기되었고 혼란이 생기기 시작했습니다. 난막 미 파손시 유통은 가능합니다. 실금란을 별도 상품으로 구분해 보다 저렴한 가격으로 판매하는 방안은 어떤지 제안해 봅니다. 난막 미 파손으로 내용물이 흘러나오지 않으면 난가공 또는 시판이 가능해야 합니다. 유럽, 미국에서는 규제를 하지 않습니다. 상인과 생산인들은 혼란에 빠져있습니다. 제도적으로 실금란, 파란 등 정비가 필요하다고 생각 합니다. 〈이상호 부회장〉

김 영 민 사무관
농림축산식품부 축산경영과

생산과 유통과정 중 실금란을 단속해서 현재 이슈화가 된거 같습니다. 실금란 뿐 아니라 근본적인 대책이 필요하다고 생각합니다. 그동안 계란산업 활성화 대책이 없었습니다. 중장기대책으로 유통체계개선, 유통센터 건립 등으로 실금란 문제도 해결될 수 있다고 생각합니다. 국내 가공란 시장은 계란 시장의 15~20% 정도 입니다. 일본과 미국은 50%를 차지 합니다. 살균과 비살균액란 기준 정립이 필요합니다. 연구를 바탕으로 계란산업발전이 필요합니다. 곧 계란산업 발전을 위해 선진지를 시찰할 계획 중에 있습니다. 〈김영민 사무관〉

변 성 근 사무관
식품의약품안전처 축산물기준과

2013년 3월 업무가 식약처로 이관되어 규제를 완화되는 방안으로 정책방향을 잡았습니다. 현재 관련 규정을 정리해 나가는 과정에 있습니다. 보관기관, 용어의 정립, 해석의 명확화 과정 중에 있습니다. 오란은 오염란, 연란은 연각란, 혈액이 알 전체에 함유된 알은 유통이 불가하며 혈반, 육반란이라고 불리는 알은 혈반 및 육반을 떼어내고 사용가능토록 검토 중에 있습니다. 실금란은 위생상 문제가 되지 않는다면 시판이 가능하며 가공에서는 비살균액란에는 실금란과 연각란이 사용이 제한되나 살균액란에서는 가능합니다. 제도 마련시 충분한 근거와 확인 할 수 있는 연구자료 또는 문헌이 있으면 규제 완화에 도움이 되겠습니다. 〈변성근 사무관〉

(정리 | 최인환 기자, enani85@naver.com)